












Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Potage de légumes	Betterave nature	Salade arlequin	Salade du chef *	Carottes râpées BIO ciboulette	 * contient du porc  Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°893/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
	Cassoulet *	Colin pané	Tarte aux poireaux 	Omelette 	Bœuf mironton 	
	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental 	Fromage blanc sucré	Bûchette mi chèvre	 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
	Poire	Clémentine	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan nappé caramel	

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES